Gli odori della domenica

a cura di Giuseppe Bonfanti

Per tante famiglie bergamasche la domenica aveva un profumo preciso: quello della polenta col coniglio. Ma cosa succede quando quel profumo arriva da un'altra tradizione, e quando i giovani a tavola non condividono più nemmeno lo stesso piatto? **Matteo Colajanni** ha ventisette anni, è stato pastry chef al Dav Pastry Lab di Albano Sant'Alessandro, e porta con sé una storia di cucine diverse - da quella di sua madre, campana, a quella di Da Vittorio, fino ai concorsi di pasticceria vegana dove nel 2025 si è aggiudicato il terzo posto al Vegâteau con la sua creazione Le Panier. Gli abbiamo chiesto di raccontarci la domenica a partire dal naso: dai profumi dell'infanzia a quelli che ancora non esistono, come il ragù d'asino di un piatto tutto da inventare per Seriate.

Che odore ha, per te, la domenica?
Per me ha il profumo del ragù alla napoletana di mia mamma. Non ho genitori bergamaschi, quindi niente polenta e coniglio. Il nostro è pomodoro con dentro una costina a cuocere: ha quel profumo equilibrato tra carne e pomodoro, diverso dal ragù bolognese che sa solo di carne. La mamma faceva le tagliatelle, la pasta fresca o la lasagna, e quello era il condimento: era domenica davvero.

Dunque la memoria della tavola, prima che dal gusto, passa dall'odore?
Sì, assolutamente. L'odore arriva prima e resta di più. È come una chiave: apre la porta dei ricordi. Io, per esempio, ricordo ancora il momento in cui assaggiavo quel sugo bollente e mi scottavo puntualmente. Però era un rito. Ecco, certi profumi diventano quasi una seconda pelle della casa.

Per molte famiglie bergamasche la domenica sapeva di polenta. Perché alcuni cibi diventano una memoria domestica così forte?
Perché si ripetono, ritornano, si legano alle persone. Non è solo il piatto: è chi te lo prepara, quando te lo prepara, in che clima lo mangi. Mia mamma, per esempio, è molto legata alle tradizioni. Durante le feste ci sono certi piatti e si fanno quelli. Il 24, il 25, il 26: lì non si scappa. È come una liturgia familiare. E le liturgie, alla fine, ti entrano dentro.

Oggi, però, sembra che quella liturgia si stia un po' sgretolando. È così?
Secondo me sì. Si è perso qualcosa. Una volta c'era più l'idea del "questo c'è a tavola, e questo si mangia". Oggi, invece, ognuno ha il suo menù, il suo gusto, la sua eccezione. Magari nella stessa famiglia uno mangia una cosa, uno un'altra, uno un'altra ancora. L'ambito verdura poi nei giovani è quello più risentito: non ne mangiano proprio. Io faccio fatica a capirlo, perché per me il tavolo dovrebbe essere un posto dove si condivide anche lo stesso cibo, non solo lo stesso spazio.

È cambiata soltanto la cucina o è cambiata un po' l'antropologia delle famiglie?
È cambiato proprio il modo di vivere. Una volta si aveva meno scelta e quindi anche il cibo aveva più forza simbolica. Oggi c'è tantissima possibilità, e allora ognuno segue quello che vuole, quello che gli piace, quello che ha provato fuori casa. Il risultato è che l'odore della domenica non è più uno solo: si è spezzato in tanti odori diversi. È un segno dei tempi.

Tu sei giovane, hai visto cucine, locali, concorsi. Eppure, quando si parla di profumi veri, torni sempre a casa.
Sì. I profumi dell'infanzia restano i più forti. Al lavoro ho sentito odori bellissimi: il pane, i panettoni, i canditi, la vaniglia. Tutte cose che ti colpiscono. Però nessuno di quei profumi mi è rimasto dentro come quelli di casa. È come se il lavoro ti insegnasse, ma l'infanzia ti marchiasse.

Tra gli odori che radunano c'è sicuramente quello della grigliata. Che cosa ha, secondo te, di così potente?
La grigliata mette insieme. È estate, compagnia, tavolata, amicizia. E poi c'è proprio il profumo del fuoco: la carbonella, il legno, quel sentore affumicato e un po' bruciacchiato. A me piace tantissimo. Mi ricorda anche il periodo degli scout: tornare a casa con l'odore del fumo addosso, quasi senza volerlo perdere, perché sapeva di libertà, di uscita, di arrangiarsi con poco, di cucinare con un fuoco e un bastone. Anche quello è un profumo che racconta.

Insomma: alcuni cibi non nutrono soltanto, ma fanno comunità. Anche oggi?
Sì, ma oggi bisogna quasi cercarli apposta. Bisogna scegliere cose che possano mettere d'accordo tutti. Una grigliata, per esempio. Oppure un piatto semplice di pasta. Però è vero che adesso entrano in gioco molte più variabili: gusti personali, abitudini diverse, scelte alimentari. Fare comunità attorno al cibo è ancora possibile, ma non è più automatico come una volta.

Secondo te abbiamo perso qualcosa del valore lento, rituale, perfino affettivo del mangiare insieme?
Un po' sì. Oggi spesso l'unico momento possibile è la sera, perché a pranzo si è a scuola o al lavoro. E anche la sera non sempre si riesce. Poi nel fine settimana i giovani escono, fanno altro, e quella convivialità familiare salta. Fa parte anche della crescita, certo. Però un po' di quel tempo lento si è perso. E quando si perde il tempo, si perde anche il rito.

La polenta taragna: simbolo del passato o cibo ancora moderno, magari perfino da atleta?
Secondo me può esserlo ancora. Ha carboidrati, proteine, grassi: se la mangi nella giusta quantità può essere un piatto forte, energetico, utile anche per chi fa sport. Non devi mangiarti una padella intera, ma una porzione giusta pre o post gara funziona. La mia insegnante d'inglese ci raccontava dei minatori che prima di scendere in miniera bevevano il succo di carne per avere calorie sufficienti a reggere la giornata.
Ecco, la polenta taragna ha dentro la stessa logica: non è un reperto da museo, è una cosa che può ancora stare nel presente. Basta capirla bene e non liquidarla come roba vecchia.

Tu ami reinventare i piatti. Ma fin dove si può spingere l'invenzione senza tradire l'anima dell'originale?
Bella domanda. Si può reinventare tanto, ma bisogna essere onesti: non sarà mai la stessa cosa. Posso prendere la polenta, seccarla, trasformarla in chips, metterci sopra una fonduta. Posso fare una parmigiana dentro un pomodoro. Posso trasformare una lasagna in raviolo. Però il gusto magari richiama l'originale, mentre l'esperienza cambia completamente. Cambia la consistenza, cambia la bocca, cambia il modo in cui lo percepisci. Non si tratta di un tradimento, ma è un'altra strada.

Conta di più la tecnica o l'emozione che un piatto sa risvegliare?
L'emozione. La tecnica serve, certo, ma da sola non basta. Ci sono piatti fatti con meno studio e più cuore che ti arrivano molto di più. Penso anche alle mani di mia mamma: magari io su certe cose metto più precisione, più attenzione tecnica. Però lei, con la passione e con l'abitudine di anni, riesce a tirare fuori sapori e sensazioni che parlano subito. A volte cucinare col cuore vale più che cucinare con la testa.

E allora i concorsi che cosa premiano? Il cuore o la costruzione?
Il mondo dei concorsi è particolare. Parlo più per la pasticceria, perché lì ho fatto più esperienza. Si cerca l'innovazione, ma non sempre viene premiata la difficoltà vera. Faccio un esempio: una mousse vegana, oggi, è relativamente semplice.
Ma prova a fare un impasto vegano ben fatto, una sfoglia, una torta soffice senza uova, senza burro, senza latte. Quella è la sfida seria.
A volte, invece, si premia di più l'effetto che la complessità autentica. Io resto per una linea semplice: fare bene le cose con quello che si ha, senza troppo barocco.

Se tu dovessi raccontare Seriate con tre sapori, quali sceglieresti?
Direi i casoncelli. Poi la salvia. E poi i formaggi di montagna. Oppure il salame, il pane e salame. Però sì: casoncelli, salvia, formaggio. Sono sapori che parlano subito la lingua di qui.

E adesso il gioco serio: se tu dovessi inventare il piatto di Seriate, da dove partiresti?
Dalle persone e dalla storia. Più che dall'ingrediente puro, partirei da quello che tiene insieme una comunità. Perché secondo me oggi, a Seriate come altrove, il problema è anche questo: si è perso un po' il ricambio generazionale. Lo vedi nelle feste di paese: alla griglia ci sono sempre quei quattro, alla friggitrice quei cinque, al lavaggio le solite due-tre signore. I ragazzini servono ai tavoli, e per carità, tanto di cappello, però in cucina non entra mai nessuno di nuovo. Secondo me bisognerebbe portarli dentro con lo sport, con i giochi, con esperienze concrete. Io ho cominciato proprio lì, dalle feste: faceva caldo, faceva freddo, ti facevano correre, e a me piaceva. È stata una delle migliori esperienze.

Quindi il cibo, per te, ha anche un valore educativo?
Sì. Ti forma il carattere. Ti insegna a stare dentro la fatica, i ritmi, i rapporti. Fare servizio in cucina, anche in una festa di paese, ti lascia qualcosa addosso. Si percepisce soprattutto come lavoro, ma è anche esperienza concreta, è stare insieme, è imparare una responsabilità. Anche chi poi farà altro nella vita, secondo me, lì dentro prenderebbe una bella scorza.

Proviamo allora a immaginare davvero questo piatto di Seriate. Che nome avrebbe?
Mi è venuto così: "L'anima del Serio".

E che cos'è, esattamente, "L'anima del Serio"?
Un casoncello ripieno di formaggio e salvia, con fuori un ragù d'asino. Mi sembra un piatto che tiene insieme territorio, sostanza, carattere. Ha qualcosa di rustico ma anche di preciso, di riconoscibile.

E che profumo lascerebbe nell'aria?
Un profumo selvatico, con vino rosso, alloro, ginepro. Quei profumi lì che senti nel ragù importante, nel sugo che ha dentro terra, tempo, pazienza. Un profumo deciso, che non passa inosservato.

Alla fine di questo faccia a faccia con Matteo Colajanni, in un angolino carino della biblioteca di Seriate resta questo: l'odore della domenica non è soltanto una questione di cucina. È una faccenda di identità. Ogni famiglia ha il suo profumo-bandiera, il suo piccolo vangelo domestico, la sua madeleine servita tiepida e fragrante. Per alcuni sarà la polenta; per altri, il ragù; per altri ancora la brace, la salvia, il pane caldo. Cambiano i piatti, cambiano le tavole, cambiano perfino i ragazzi, che oggi crescono con più scelta e meno rito. Ma certe verità restano lì, come una pentola lasciata a sobbollire piano: il cibo non riempie solo lo stomaco, riempie il tempo. E quando sa farlo bene, riesce perfino a raccontare un paese ... pardon, una città.

pane quotidiano

VOCE DI SERIATE

Mensile della Comunità Parrocchiale di Seriate
aprile 2026 | Anno LXX

Cose d'ogni giorno

Pane quotidiano